



## Menu « La Meilleraie »

*Amuse-bouche, entrée, (poisson ou viande), fromage, dessert à 32 €*

*Amuse-bouche, entrée, poisson, viande, fromage, dessert à 43 €*

*Feuilleté d'asperges blanches du Val de Loire à l'œuf poché*

*ou*

*Biscuit tiède de poisson d'eau douce à l'anguille fumée*

*ou*

*(Supplément 4 €) Foie gras de canard maison, chutney de mangues et de pommes*

---

*Dos d'alose à l'embeurrée de choux au beurre blanc*

*ou*

*Croustillant de cabillaud aux panais et au persil plat*

*ou*

*Volaille fermière au lard et aux abricots secs*

*ou*

*(Supplément 4 €) Pavé de bœuf poêlé à l'Anjou rouge*

---

*Assortiment de fromages et salade*

---

*Sablé aux fraises et à la pistache*

*ou*

*Délice à la noix de coco aux fruits exotiques*

*Tout changement au menu entraîne un supplément.*

*Prix nets et service compris*



## Menu « La Closerie »

*Amuse-bouche, entrée, (poisson ou viande), fromage, dessert à 51 €*

*Amuse-bouche, entrée, poisson, viande, fromage, dessert à 66 €*

*Mesclun d'anguilles fraîches et fumées aux herbes*

*ou*

*Foie gras de canard maison, chutney de mangues et de pommes*

---

*Dos de sandre rôti à l'embeurrée de choux au beurre blanc*

*ou*

*Matelote de lamproie à l'Anjou rouge aux poireaux*

*ou*

*Ris de veau doré aux blettes*

*ou*

*Agneau fermier de l'Aveyron aux légumes nouveaux*

---

*Galet de la Loire farci aux fruits secs*

---

*Macaron aux framboises à l'eau de rose*

*ou*

*Soufflé léger au Grand Marnier et sa glace maison*